



Trinkreife Bordeaux

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Château de La Rivière (rot) 2012
Fronsac a. c.

Fr. 17.90 (ab Juni 20 Fr. 19.80)





Fronsac: Château de La Rivière

1
Unbestritten die Nummer eins in Fronsac: Das prächtige, historisch bedeutende Château de La Rivière, in dem schon der Philosoph Jean-Jacques Rousseau verkehrte. Die Rivière-Weine wurden auch am französischen Königshof serviert.

2
Januar 2020: Besuch vor Ort, links Direktor Xavier Buffo.

Westlich der beiden weltberühmten Appellationen Saint-Émilion und Pomerol liegt das Anbaugebiet Fronsac, das mit seinen rund 1000 Hektar in etwa gleich gross ist wie Pomerol. Was viele nicht wissen: Bis zum Ersten Weltkrieg waren die Weine aus Fronsac berühmter und teurer als jene der anderen beiden Appellationen. Die klimatischen Voraussetzungen im Fronsac sind denn auch gleichfalls sehr vorteilhaft. Durch das besondere Marketinggeschick des Libournaiser Négociant Jean-Pierre Moueix, der zahlreiche Weingüter in Pomerol und Saint-Émilion erwarb, wurden die Weine dieser Regionen weltweit immer bekannter und gesuchter. Die Produzenten aus dem Fronsac hatten keinen entsprechend charismatischen Mentor und gerieten immer mehr in Vergessenheit.

Wie früher ist das bedeutendste Weingut in Fronsac auch heute noch Château de La Rivière. Im Gegensatz zu vielen anderen Châteaux im Bordelais trägt La Rivière die Bezeichnung <Château> zu Recht und verfügt tatsächlich über das beeindruckendste Schlossgebäude im gesamten Libournais. Erbaut wurde es 1553–1577 vom damaligen Bürgermeister der Stadt Bordeaux und über die Jahrhunderte immer wieder sorgfältig renoviert. Es besitzt grossartige Weingärten, von denen über ein Drittel auf einem Kalkplateau liegt, das demjenigen von Saint-Émilion sehr ähnlich ist. Die Trauben dieser herausragenden Lage werden für den <Grand Vin> verwendet. Ein weiterer bedeutsamer Vorteil ist, dass La Rivière über acht (!) Hektar Kellerfläche verfügt. Dies erlaubt eine sehr langsame, harmonische Reifung der Weine und ist auch der Grund für den Lagerbestand von über 700000 Flaschen. Der Direktor Xavier Buffo erklärt: «La Rivière



3

La Rivière besitzt riesige Keller, die im 19. Jahrhundert in die Kalkhügel getrieben wurden. Sie umfassen eine Fläche von 8 (!) Hektar und weisen eine konstante Temperatur von 13 Grad auf.

hatte immer die Firmenpolitik, einen Teil der Ernte deutlich länger reifen zu lassen. Die französische Spitzengastronomie ist uns dafür sehr dankbar. Sie kann so einen ausgereiften, preislich attraktiven Bordeaux anbieten.»

Xavier leitet La Rivière bereits seit 1997 und hat einige legendäre Jahrgänge gekellert. Er ist sowohl Önologe als auch Agronom und ein im Bordelais sehr angesehener Fachmann. Bei unserem Besuch öffnet er neben den jungen Jahrgängen trinkbereite Schätze, die uns allesamt hervorragend schmecken. Unser klarer Favorit ist zurzeit der 2012er <Grand Vin>. Er zeigt sich von seiner schönsten Seite und ist der Inbegriff eines reichhaltigen, noblen Bordeaux. Xavier ist begeistert, dass wir La Rivière unserer anspruchsvollen Kundschaft präsentieren. So können wir dank seinem Entgegenkommen den 2012er zu einem äusserst attraktiven Einführungspreis anbieten!



**Château de La Rivière (rot) 2012
Fronsac a.c.**

**84% Merlot, 8% Cabernet Franc,
6% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec**

Dichtes Purpur; stilvolles, nuanciertes Bouquet; am Gaumen sehr charmant, reichhaltig und kraftvoll, mit abgerundeter, femininer Frucht, ausgewogen und harmonisch, anhaltender Abgang. Ein köstlicher Bordeaux! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 17.90 (ab Juni 20 Fr. 19.80)



Médoc: Château Ramafort

1
Verkostung einiger Weine vom Fass im Barriquekeller.

2
Ramafort besitzt 32 ha Rebberge. Die hochwertigen Kiesböden sind ideal für den Cabernet; der Merlot gedeiht auf lehmhaltigen Böden.

Das Médoc ist eines der bekanntesten Rotweingebiete der Welt und die Heimat von berühmten Weinbaugemeinden wie Margaux, Saint-Julien, Pauillac oder Saint-Estèphe. Nördlich von Saint-Estèphe liegt das traditionsreiche Château Ramafort. In den letzten Jahrzehnten erlebte es mehrere Besitzerwechsel: 1973 wurde es von Château Lafite-Rothschild gekauft; 1990 übernahm es die Familie Charloux, die es wiederum 2016 an eine Investorengruppe aus Hongkong veräußerte. Trotz des Verkaufs ist der Schwiegersohn von Gaëton Charloux, Andrew McInnes, nach wie vor Leiter des Weingutes. Er empfängt uns lachend mit den Worten: «Leidet ihr an Höhenkrankheit? Hier befinden wir uns nämlich am höchsten Punkt des Médoc – er liegt rund 70 m über Meer!»

Seit die Chinesen das Ruder übernommen haben, hat sich nur eines verändert: Es wird noch mehr investiert. Ursprünglich verabschiedete die Familie einen Fünfjahresplan für Neuerungen – diesen wollen die aktuellen Eigentümer jetzt in drei Jahren umgesetzt wissen. Seit dem Jahrgang 2000 zeichnet die tatkräftige Magali Guyon für die Produktion verantwortlich. Sie ist eine grossartige Önologin und war vorher Kellermeisterin bei Lynch-Bages. Andrew sagt: «Mit Magalis Hilfe haben wir die Qualität nochmals deutlich angehoben!»

Einer der unschätzbaren Vorteile von Château Ramafort sind seine enormen Vorräte. Zusammen mit dem Schwestergut La Cardonne verfügt es über ein einzigartiges Kellersystem. Andrew erwähnt beiläufig, dass sogar die Equipe von Latour vorbeigekommen sei, um die Keller zu besichtigen. Seit Latour nicht mehr *en primeur* verkauft, müssen dort Lagermöglichkeiten geschaffen werden. Ramaforts Keller gelten



3
Januar 2020: Mittagessen mit dem Direktor Andrew McInnes (hinten Mitte). Seiner Familie gehörte Ramafort bis 2016. Mitte links die Kellermeisterin Magali Guyon, ihr gegenüber Dominique Pascal, Maître de Chai.

4
Einzigartig ist der riesige, 1992 gebaute, 10 m unter dem Boden befindliche Lagerkeller. Hier reifen bei optimalen Temperaturen über 2 Millionen Flaschen.

als die besten weit und breit und garantieren eine konstante Feuchtigkeit und Lagertemperatur.

Bei einem gemütlichen Mittagessen verkosten wir zahlreiche ältere Weine. Andrew bringt uns verschiedene Jahrgänge von Ramafort und La Cardonne, das ebenfalls zur Domaine gehört und doppelt so viel produziert. Er erklärt: «Ramafort's Vorteil sind seine überragenden, bis zu 80jährigen Merlot-Rebberge.» Begeisterten Zuspruch findet der 2010er, der seine erste Trinkreife erreicht hat. Es ist ein distinguerter Médoc wie aus dem Bilderbuch. Dank der weitsichtigen Lagerpolitik können wir von diesem hervorragenden Bordeaux eine ausreichende Menge bestellen. Noch erfreulicher ist, dass Andrew uns einen rekordverdächtig tiefen Preis gewährt. Beschwingt erklärt er: «Ich freue mich sehr, wieder im Schweizer Markt präsent zu sein und kann mir keinen schöneren Einstieg als den 2010er vorstellen!»



Château Ramafort (rot) 2010
Cru Bourgeois, Médoc a.c.
50% Cabernet-Sauvignon, 50% Merlot

Purpur mit ersten Reifereflexen; komplexes Bouquet mit Anklängen von dunklen Beeren; im Geschmack männlich und klassisch gebaut, vielschichtig, mit guter Konzentration und immer noch mit Reserven. 1 Std. vor dem Konsum dekantieren. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2026.

Fr. 18.90 (ab Juni 20 Fr. 21.—)



Bordeaux (Entre-deux-Mers): Château Bauduc

1
Januar 2020: Im «Le Caffe Cuisine» in Branne mit Angela und Gavin Quinney. Gavin war Mitinitiator für die Bordeaux-Selection und begleitete mich auf der ganzen Reise.

2
Bauduc passt nicht nur zum Apéro, sondern auch hervorragend zu Fisch.

Mit dem 2018er Bauduc schaffte es der brillante Winemaker Gavin Quinney, den bis dato gefragtesten Weisswein der Selection Schwander zu überrunden und den Platz des meistverkauften Weissweines zu erobern. Obwohl wir bereits Ende Februar eine grosse Menge bestellt hatten, mussten wir stets um Nachschub besorgt sein. So verkauften wir vom 2018er schliesslich 60000 Flaschen; das ist mehr, als ganz England abnahm. Der Erfolg dieses Weines überrascht indes nicht: Der fruchtige, verführerische, glasklare Geschmack ist einfach köstlich und der Preis so attraktiv, dass es kein Argument gibt, auf ein Glas Bauduc zu verzichten.

Der Hauptgrund dieses Erfolgs ist sicher Gavins aussergewöhnliche Passion für Wein. Ich kenne wenige Leute, die ihr Leben so der Welt des Weines verschrieben haben. Deshalb war Gavin auch eine grosse Hilfe bei der Zusammenstellung der unzähligen Musterflaschen für die Selektion unserer aktuellen Bordeauxofferte. Nicht zuletzt seinem fast schon fanatischen Weinspleen ist es zu verdanken, dass wir qualitativ derart überzeugende Bordeaux aufstöbern konnten! Bei seinem eigenen Wein geht er gar mit noch grösserer Leidenschaft ans Werk und versucht von Mal zu Mal, die Messlatte ein bisschen höher anzusetzen.

2019 war ein ausgezeichnetes Weissweinjahr für Gavin und seine zwanzigste Ernte auf Bauduc. Er sagt: «Die Jahrgänge 2018 und 2019 sind sich recht ähnlich, 2019 ist vielleicht ein wenig kräftiger ausgefallen. Beide hatten einen relativ feuchten Frühling und einen heissen, trockenen Sommer. Der September 2019 war prächtig und wir ernteten perfekt ausgereifte, kerngesunde Trauben. Unser Reb-



Film zum Weingut
Château Bauduc



21. März: Gavin Quinney in der Selection Schwander Zürich

3
Château Bauduc in Créon.

4
Erntebild des vorzüglichen
Crémant 2016: Links Angela
Quinney, rechts Tochter
Georgie.

bergchef Daniel Gauvin, der seit 35 Jahren auf Bauduc ist, war hell begeistert und findet es das bislang beste Jahr.»

Nach der Degustation serviert uns Gavin schmunzelnd einen leichten, delikaten Schaumwein, der uns hervorragend mundet. Es ist ein Crémant de Bordeaux – ein nach Champagnerart erzeugter Schaumwein – aus Sémillon-Trauben. Gavin erklärt: «Sauvignon Blanc wäre zu aromatisch gewesen, Pinot Noir und Chardonnay sind nicht erlaubt, aber der Sémillon passt ausgezeichnet. Wir haben die Trauben sorgfältig von Hand gelesen, im Stahl vergoren und danach einer zweiten Gärung in der Flasche unterzogen. Zu guter Letzt liessen wir den Schaumwein wie einen hochwertigen Champagner 27 Monate auf der Hefe reifen.» Gavins Crémant ist vorzüglich – der einzige Nachteil: Die Produktion ist viel zu klein!



**Blanc de Blancs Bauduc brut 2016
Crémant de Bordeaux a.c.**
100% Sémillon

Helles Gelb; feines, florales
Aroma; leicht, beschwingt, mit
feiner Frucht, sehr verführerisch,
angenehm trocken im Abgang.
Nur 11% Alkohol. *Begrenzte
Verfügbarkeit!*

Fr. 19,80



**Château Bauduc (weiss) 2019
Bordeaux a.c.**

95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon

Feines, intensives Sauvignon Blanc-
Aroma; betörender, äusserst attraktiver
Geschmack, frisch, aber dennoch
abgerundet, sehr anhaltend. Köstlich!
Konsumbereit, haltbar bis mindestens
Ende 2022.

Fr. 13,60 (ab Juni 20 Fr. 15,30)



1



2



3



Médoc: Château La Gorce

1

Der Ausbau im Barrique ist auf La Gorce ungewöhnlich aufwendig; rund ein Drittel der Fässer werden jährlich erneuert.

2

Unser Lieblingskoch im Médoc: Claude Broussard vom Restaurant Le St-Julien in St-Julien.

3

Broussards Agneau Pauillac ist himmlisch!

Kurz nach unserer Ankunft am Flughafen Bordeaux fahren wir Richtung Norden ins Médoc. Dieses bekannteste Bordelaiser Anbaugebiet erstreckt sich rund 70 Kilometer am linken Ufer der Gironde und umfasst 16000 Hektar – etwas mehr als die gesamte Schweiz an Rebfläche besitzt. Auf der Fahrt passieren wir die berühmten Gemeinden Margaux, St-Julien, Pauillac und St-Estèphe und staunen immer wieder über die prachtvollen Châteaux. Die nördlichste Appellation heisst schlicht, wie die Region selbst, Médoc und ist Heimat vieler gesichtsloser Betriebe, die meist belanglose Bordeaux erzeugen. Es gibt wenige löbliche Ausnahmen wie beispielsweise das zu Léoville-Las Cases gehörende Potensac oder Goulée, das im Besitz von Michel Reybier ist, dem Eigentümer von Cos-d'Estournel. Obwohl ich seit 1981 das Bordelais jedes Jahr bereise, muss ich zu meiner Schande gestehen, dass ich mich noch nie so weit nördlich vorgewagt habe. Umso überraschter bin ich, als wir schliesslich auf dem unscheinbaren Château La Gorce eintreffen. Der Grund für meinen Besuch ist nämlich das absolut erstaunliche Abschneiden in einer Verkostung mit rund 70 verschiedenen Bordeaux. La Gorce zählte – man staune – zu den Favoriten!

Empfangen werden wir vom dynamischen Eigentümer Emmanuel Martin, der das Gut 2018 von Denis Fabre erwarb. Monsieur Fabre leistete wahrhaft Beeindruckendes, er bepflanzte den 48 Hektar grossen Rebberg neu und kümmerte sich Tag und Nacht um seinen Betrieb, wie Monsieur Martin, der selbst einer Winzerfamilie entstammt, detailliert ausführt. Der Besuch im weitläufigen Keller ist ebenfalls eindrucksvoll: Die Wände sind zwar nicht verputzt, aber die rund 600 Barriques sind sauberlich gestapelt. Wie bei einem



4



5

4
Château La Gorce besitzt 48 ha Reben im nördlichsten Teil des Médoc. Die Bewirtschaftung erfolgt seit kurzem biologisch.

5
Januar 2020: Emmanuel Martin, neuer Eigentümer von La Gorce, mit seiner Freundin Mana.

gestandenen Cru Classé findet der Ausbau komplett in hochwertigen, meist ein Drittel neuen Eichenfässern statt.

Wir verkosten die letzten zehn Jahrgänge und sind hocheifrig: Sämtliche Weine überzeugen durch einen bemerkenswert noblen Geschmack mit abgerundeten Gerbstoffen. Der 2016er ist dem Jahr entsprechend grossartig, aber noch ein wenig jung. Mit freudiger Miene öffnet Monsieur Martin für uns zum Schluss der Verkostung eine unetikettierte Flasche 2012er. Dieser präsentiert sich jetzt genussbereit, geschmeidig, mit guter Kraft und viel Finesse; ein Bordeaux, für den man wesentlich tiefer ins Portemonnaie greifen müsste. Der Vorbesitzer hielt diese Partie bewusst länger zurück – es hat sich gelohnt. Umgehend sichern wir uns die restlichen Bestände dieses besonderen Weines – die Bordeauxfreunde der Selection Schwander werden es uns danken!



Château La Gorce, Médoc a.c. (rot) 2012
Spezialfüllung, Cru Bourgeois
55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Lebendiges Purpur; noch ein wenig ungestümes Bouquet, das Zeit zur Entfaltung benötigt; finessenreich und erstaunlich nobel am Gaumen, weich fließend, elegant, tiefgründig und lang. Ein grossartiger Wein für diesen Preis! ½ Std. vor Genuss dekantieren, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 14.90 (ab Juni 20 Fr.16.90)



Côtes de Bourg: Château Martinat

1
Das Weingut von Lucie und Stéphane Donze umfasst nur 11 ha. Der Weinbau ist naturnah (zertifiziert HVE, das entspricht in etwa IP Schweiz).

2
Knapp 40 km von Martinat entfernt liegt St-Émilion. Ein sehr gepflegtes Hotel-Restaurant ist die Hostellerie de Plaisance mit ihrer herrlichen Terrasse zum Dorfplatz.

In der Schweiz eher unbekannt ist die Bordeaux-Appellation Côtes de Bourg, die auf der rechten Seite der Gironde liegt. Die Gegend ist zu Unrecht vom Radar der internationalen Weinwelt verschwunden. Sie blickt auf eine lange Weinbautradition zurück: Bereits die Römer kultivierten dort in Flussnähe Reben, weil das milde Klima ideale Voraussetzungen dazu bietet, und noch im 19. Jahrhundert galt der Côtes de Bourg in Frankreich als «vin médecin», dem heilende Kräfte zugeschrieben wurden. Im Gegensatz zum Médoc, das auf der gegenüberliegenden Seite der Gironde liegt, verzeichnet die Côtes de Bourg weniger Niederschläge und bleibt von Frost und Hagel praktisch verschont. Der grösste Teil der Weine wird in Frankreich selbst konsumiert, wohl auch deshalb, weil das Preis-Leistungs-Verhältnis vorteilhaft ist.

In Lansac besuchen wir das Weingut Martinat der beiden Pariser Quereinsteiger Stéphane und Lucie Donze, die das Anwesen bereits 1994 erworben haben. «Seither haben wir sehr viel investiert», führt Stéphane beim Rundgang durch die vorbildlich eingerichtete Kellerei aus. «Glücklicherweise sind unsere Reben im Durchschnitt 40jährig und erbringen dadurch Trauben von sehr hoher Qualität. Wir setzen modernste Kellertechnik ein, vergären die getrennt gelesenen Partien separat in kleinen Stahl- und Betontanks und lassen die Weine nur in sehr hochwertigen Barriques aus feinporiger Tronçais-Eiche reifen – diese Sorgfalt ist sicher mit ein Grund, weshalb wir als Aushängeschild der Region gelten. Mein Ziel sind wohlausgewogene, harmonische, keinesfalls überreife oder gar plumpe Weine. Wenn ich einen gewissen Mindeststandard nicht



3



4

3
Januar 2020: Besuch bei Stéphane Donze, Quereinsteiger und Präsident der Winzervereinigung Côtes de Bourg.

4
Blick in den gepflegten Barriquekeller von Martinat.

erreiche, wie beispielsweise im Jahr 2013, fülle ich überhaupt keinen Wein, sondern verkaufe ihn fassweise an den Bordelaiser Handel.»

Stéphane Donze ist eine der angesehensten Persönlichkeiten im Anbaugebiet Côtes de Bourg. Das zeigt allein die Tatsache, dass er vor kurzem zum Präsident der Appellation gewählt worden ist. Bei der Degustation seines Sortiments erweist sich ausserdem, dass er kein leerer Schwätzer ist: Seine Weine überraschen allesamt mit sehr hoher Qualität. Vor allem angetan hat es uns der 2015er Martinat. 2015 war eines der grossen Jahre im Bordelais und hat volle, runde und bereits früh trinkbereite Rotweine hervorgebracht. Der Martinat 2015 ist eine exzellente Wahl zu einem sehr attraktiven Preis; kein Wunder, wurde er im Guide Hachette mit einem <cup de cœur> ausgezeichnet.



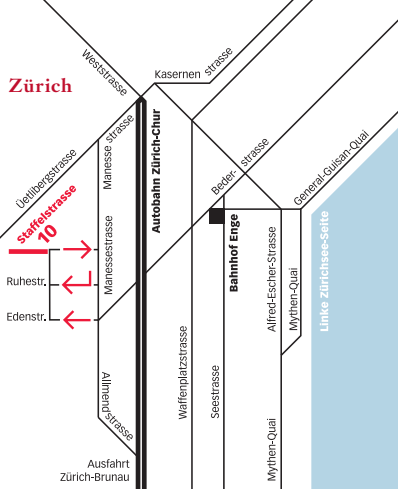
Château Martinat (rot) 2015
Côtes de Bourg a.c.
80% Merlot, 20% Malbec

Tiefes Purpur; offenes, sich schön entwickelndes Bouquet; wohldosierte Kraft am Gaumen, ausgewogen, langanhaltend, bereits sehr zugänglich. Ein harmonischer, köstlicher Wein! Konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 14.90 (ab Juni 20 Fr. 16.90)



Reibe binten (v.l.n.r.): Philipp Schwander, Markus Janitzki, Daniel Krug, Dominik Kaufmann, Philipp Büchler, Benjamin Danech, David Dijte, Franz Moser, Luc Soldan, Florian Schwander, Christian Bohr, Oliver Stengele, Christian Bohli, Omar D'Aurelio, Mathias Krähenbühl, Stefan Opolka, Andreas Salm, Arturo Quiroz, Felix Kauf.
Reibe mitte (v.l.n.r.): Timoteo Cozzio, Arsène Saheurs, Frank Anhalt, Claudia Spillmann, Christina Villiger, Nicole Rader, Claire Barell, Rebekka Kaufmann, Mara Müller, Roxanne Gräfein, Nicole Gräfein, Alexandra Baur.
Reibe vorne (v.l.n.r.): Tino Eicher, Lukas Leemann, Michael Lüthy, Marc Guarneri, Matthias Prusaczyk, Sigi Terpoorten.



Bitte beachten Sie:

Die Weine sind ab sofort lieferbar/abholbereit und können jederzeit ohne Voranmeldung während unseren Geschäftszeiten degustiert und abgeholt werden!

www.selection-schwander.ch oder www.schwander.ch

Geschäftszeiten

Zürich	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
St.Gallen	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr

Anfahrt Staffelstrasse 10, Zürich

Vom Manesepplatz Richtung Autobahn Chur: nach Eisenbahnunterführung zweite Strasse rechts in die Ruhestrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Konditionen

Wir liefern Ihnen unsere Weine schweizweit. **Ab 36 Flaschen oder Fr. 450.– Netto-Bestellwert liefern wir frei Haus.** Musterflaschen werden gegen Verrechnung zuzüglich der Porto- und Verpackungskosten verschickt. **Sie können jedoch sämtliche Weine dieses Angebots kostenlos und ohne Voranmeldung in unserem Degustationsraum an der Staffelstrasse 10 in Zürich oder am Burggraben 24 in St.Gallen degustieren.**

Von der Autobahn Chur–Zürich: Ausfahrt Brunau, dann Richtung City linke Spur → nach Lichtsignal bei der Tramhaltestelle scharf links in die Edenstrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Vom Bahnhof Enge: Bederstrasse bis Uto-Brücke, beim Lichtsignal geradeaus in die Edenstrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Mengenrabatte

3 % ab 24 Flaschen; 5 % ab 60 Flaschen; 8 % ab 96 Flaschen; 10 % ab 120 Flaschen.

Mit öff. Verkehr: S4 zum Bahnhof Giesshübel oder Tram 13, 17 oder 5 sowie Bus 72 zur Haltestelle Sihlcity Nord.

Wir gewähren ausserdem einen zusätzlichen Rabatt von Fr. 10.– pro 12er-Karton, wenn Sie den Wein bei uns abholen (max. Fr. 50.– pro Auftrag).

So erreichen Sie uns

Telefon 043 433 11 11, Fax 043 433 11 12
info@selection-schwander.ch, www.selection-schwander.ch

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Mai 2020. Lieferung und Abholung ab sofort.

Umtauschrecht

Sollte Ihnen ein Wein nicht zusagen, kann er – sachgemässe Lagerung vorausgesetzt – innerhalb der von uns empfohlenen Konsumperiode ohne weiteres umgetauscht werden. Für den Rücktransport der Weine muss der Kunde allerdings selbst aufkommen.

Titelbild

Château de La Rivière in Fonsrac (Bordeaux).



Wir empfehlen:

Château La Gorce, Médoc a.c. (rot) 2012 Spezialfüllung, Cru Bourgeois

Fr. 14.90 (ab Juni 20 Fr. 16.90)

Angebot Nr.2 /März 2020.